Gemüse-Schafskäse-Auflauf

Das Rezept von dem Gemüse-Schafskäse-Auflauf gehört zu der gesunden Küche und lässt sich mit weiteren Gemüsesorten prima variieren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

1 Stk.	Roter Paprika
1 Stk.	Gelber Paprika
2 Stk.	Zucchini
4 Stk.	Tomaten
2 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 Packung	Schafskäse (oder Menge nach Belieben)
3 EL	Olivenöl
Nach Belieben	Oregano
Nach Belieben	Thymian
Nach Belieben	Basilikum
Nach Belieben	Salz und Pfeffer
Nach Belieben	Basilikumblätter (optional)
1 Stk.	Auflaufform

Zubereitung

1. Für den **Gemüse-Schafskäse-Auflauf** eine große Auflaufform dünn mit Öl ausstreichen und den Backofen rechtzeitig auf ca. 180 °C Umluft vorheizen.

2. Dann die Paprikas, die Zucchini und die Tomaten waschen, putzen und in grobe Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und in halbe Ringe schneiden. Den Knoblauch ebenfalls schälen und pressen.

3. Danach alles in eine Schüssel geben.

4. Nun das Öl hinzufügen.

5. Jetzt nach Belieben das Gemüse mit Oregano, Thymian, Basilikum und Salz & Pfeffer würzen und alles gut miteinander vermengen.

6. Danach den Schafskäse gut abtropfen lassen, einmal waagerecht halbiere und in der Form auslegen.

7. Als nächstes das Gemüse auf dem Schafskäse verteilen und im Ofen ca. 30 Minuten garen. Wer möchte, kann den Auflauf vor dem Servieren zusätzlich mit frischem Basilikum verzieren.

Tipp

Zu dem Gemüse-Schafskäse-Auflauf schmeckt zum Beispiel sehr gut ein aufgebackenes Kräuterbutter-Baguette.